LES SAVEURS
DU PALAIS
PHOTOS : THIBAULT GRABHERR

ARMADA FILMS ET VENDÔME PRODUCTION
PRÉSENTENT

LES SAVEURS DU PALAIS

UN FILM DE CHRISTIAN VINCENT

AVEC
CATHERINE FROT, JEAN D'ORMESSON ET HIPPOLYTE GIRARDOT

Comédie / Durée : 1h35 / Image : Scope / Son : Dolby Digital

SORTIE : 19 SEPTEMBRE

DISTRIBUTION
WILD BUNCH DISTRIBUTION
108, rue Vieille du Temple
75003 Paris
Tél. : 01 53 10 42 50
www.wildbunch-distribution.com
distribution@wildbunch.eu

RELATIONS PRESSE
André-Paul Ricci - Tony Arnoux
Rachel Bouillon
6, place de la Madeleine
75008 Paris
Tél. : 01 49 53 04 20
apricci@wanadoo.fr

LES PHOTOS ET LE DOSSIER DE PRESSE SONT TÉLÉCHARGEABLES SUR LE SITE DU FILM WWW.LESSAVEURSDUPALAIS.COM/PRESSE

SYNOPSIS

Hortense Laborie est une cuisinière réputée qui vit dans le Périgord.
À sa grande surprise, le Président de la République la nomme responsable de
ses repas personnels au Palais de l'Élysée. Malgré les jalousies des chefs de la cuisine centrale,
Hortense s'impose avec son caractère bien trempé.
L'authenticité de sa cuisine séduira rapidement le Président,
mais dans les coulisses du pouvoir les obstacles sont nombreux…

ENTRETIEN AVEC ÉTIENNE COMAR

Comment est né le projet du film ?

J'avais depuis longtemps envie de m'attaquer à un film qui traite de l'émotion culinaire… Il y a trois ans, j'ai lu un portrait écrit par Raphaëlle Bacqué dans *Le Monde* consacré à Danièle Delpeuch ; une page entière dans laquelle elle revenait sur ses années passées dans les cuisines privées de l'Élysée. Son histoire me captive tout de suite car pour une fois il ne s'agit pas d'un grand chef ou d'un restaurateur, mais d'une femme cuisinière, simple et authentique… Étant dans le Périgord, je contacte Danièle Delpeuch. « Venez déjeuner dimanche », me dit-elle. Je me rends à la Borderie, et découvre cet endroit magnifique, plutôt maison d'hôte que ferme, où Danièle a établi sa base depuis des années. Nous passons cinq heures à table. Nous mangeons divinement et tout de suite, je suis frappé par sa convivialité, par la manière qu'elle a de faire participer les invités au repas. Nous parlons longuement ensemble de sa vie. Au-delà du fait qu'elle a cuisiné pour un Président de la République, je sens chez elle une dimension romanesque forte…

Comment décririez-vous cette femme ?

Sa vie est faite de ruptures, d'engagements, souvent sur un coup de tête : elle était agricultrice, elle a quitté son métier et son mari, ce qui ne se faisait pas à l'époque dans son milieu; elle a été l'une des premières à organiser des week-ends foie gras et truffes à la ferme au début des années 1970. Elle est partie un moment enseigner et faire la cuisine aux États-Unis. Puis il y a eu cet épisode à l'Élysée et cette longue année passée ensuite en Antarctique. Son nouveau projet depuis quelques années est de créer une truffière en Nouvelle -Zélande… C'est une aventurière dont les choix de vie ont toujours été liés à la cuisine.

Une autre chose m'a intrigué lors de notre première rencontre : Danièle m'avait convié à un déjeuner familial, j'imaginais une ambiance « rustique ». Or, à table, il y avait un mélange surprenant de convives : des amis intellectuels New Yorkais, un journaliste économique, une avocate internationale, et effectivement, des membres de sa famille périgourdine. Il y avait là des personnalités très différentes qui soulignaient la complexité de notre hôte : Danièle est quelqu'un qui mêle le respect des traditions avec une grande ouverture sur le monde et un sens aigu de la modernité... Elle est à la fois locale et mondiale, simple et compliquée. Je tenais là un vrai personnage de fiction.

Ensuite ?

Je reviens emballé par cette rencontre et j'imagine tout de suite le film que cela peut faire. Je commence à écrire... Catherine Frot s'impose rapidement pour interpréter Danièle. L'une et l'autre partagent le même degré d'exigence vis-à-vis de leur travail. Restait à trouver un metteur en scène qui ait une vraie sensibilité pour la gastronomie. Je savais, par un ami commun, que Christian Vincent avait ce goût (en plus d'être un très bon directeur d'acteur). C'est un œnologue qui adore le genre de cuisine authentique que fait Danièle, il cuisine lui-même et aime faire partager ce plaisir aux autres.

Nous nous sommes très vite mis d'accord sur la direction du scénario : un film qui porterait à la fois sur « le pouvoir de la cuisine » et sur « la cuisine du pouvoir ». Cette double proposition était tout l'intérêt de cette histoire... Nous avons également, par effet de contraste, décidé d'ajouter à l'intrigue Élyséenne, l'épisode que Danièle a connu en Antarctique. Ainsi la reconnaissance et la convivialité que le personnage d'Hortense n'a pas eues à l'Élysée, elle l'obtient à l'autre bout du monde.

En 1997, Danièle Delpeuch a publié un livre, *Mes carnets de cuisine, du Périgord à l'Élysée*. Avec Christian Vincent vous en êtes-vous inspirés pour le scénario ?

Peu... Nous avons repris certains souvenirs coquasses qu'elle évoque. Des moments avec le Président. Le scénario est un mélange amusant de choses qui ont existé et d'éléments totalement inventés. Il fallait vraiment transcrire ce côté « chien dans un jeu de quilles » qu' Hortense provoque lorsqu'elle arrive à l'Élysée. Elle ne connaît rien aux règles du protocole, elle n'a que son travail en tête, elle est en relation directe avec le Président et se moque des conseillers qui cherchent à s'immiscer dans sa cuisine. Mais ça se retourne contre elle : de plus en plus de gens viennent s'occuper de ce qu'il y a dans l'assiette du Président du fait de ses problèmes de santé.

C'était très amusant à écrire, même s'il a évidemment fallu aller à l'essentiel. Quant à la dernière journée d'Hortense en Antarctique, elle est totalement imaginaire.

Dans le scénario, vous évoquez un livre d'Édouard Nignon, *Éloge de la cuisine française* qui donne lieu à des échanges très poétiques entre le Président et sa cuisinière.

Danièle nous l'a fait découvrir lors d'une de nos visites à la Borderie et nous avons absolument voulu l'inclure dans le projet. C'est un livre magnifique dont la préface a été écrite par Sacha Guitry. Edouard Nignon est peu connu du grand public mais très apprécié des cuisiniers, des gastronomes, des historiens. C'est un des grands chefs français du début du XX[e] siècle, il a travaillé au service d'hommes politiques dont le tsar Nicolas II et l'empereur d'Autriche. La cuisine rejoint ainsi l'Histoire... Son livre de recettes est une œuvre littéraire, un recueil de poèmes dédiés à la gastronomie... Chez lui, l'amour de la cuisine c'est aussi celui du verbe.

Dans le film, pourquoi la cuisine est-elle si importante pour votre Président ?

C'est un mélange entre son goût personnel et sa fonction... Pour Pompidou, comme Mitterrand, Chirac également, le cérémonial du repas est très important, c'est un rituel convivial, une façon d'apprécier authentiquement la France, sa géographie, ses produits, sa culture. Quand le Président dit « Donnez-moi le meilleur de la France ! », c'est un peu ridicule, et en même temps c'est une sorte d'attachement à l'excellence française.

Aussi paradoxal que ça paraisse, on ne peut s'empêcher d'établir une passerelle entre *Des hommes et des Dieux*, dont vous êtes à l'origine en temps que producteur et co-scénariste avec Xavier Beauvois et ces *Saveurs du Palais* : on sent chez cette cuisinière une ferveur quasi religieuse.

Je n'irai pas jusque là... Mais il est vrai que lorsqu'elle cuisine, Hortense s'extrait littéralement du monde pour donner aux autres le meilleur d'elle même... En ce sens il y a chez elle une ferveur que l'on peut retrouver chez des moines, mais aussi chez tous ceux qui ont une vocation... Je trouve émouvant les gens qui ont une réelle humilité vis-à-vis de leur discipline ; qui restent au service de leur art. Il y a cette même exigence morale de faire les choses le mieux possible –quitte à bousculer, à « emmerder » les autres. Pour Hortense, sa vie privée s'efface au profit de sa mission.

***Les Saveurs du Palais* a bénéficié de plusieurs jours de tournage complets à l'Élysée. C'est inédit.**

On a eu une chance exceptionnelle. Tout a commencé lors d'une présentation de *Des hommes et des Dieux* à l'Élysée. J'avais déjà le film en tête et j'ai profité de la projection pour demander à visiter les cuisines. Inoubliable. Nous y sommes retournés plus tard avec Christian Vincent pour voir les remises également... On dit de l'Élysée que c'est la plus grande maison de France : les plus beaux services sont là, les plus beaux couverts, les plus belles argenteries, les plus beaux cristals... Nous avons tout de suite vu l'intérêt que c'était de pouvoir filmer ça.
À côté de cela il y avait pour nous quelque chose d'ironique et d'amusant d'écrire une histoire qui se déroule à l'Élysée, au cœur de l'État, et de ne jamais parler de politique.

Comment s'est déroulé le tournage autour de tous ces plats à préparer ?

Il était très important que l'émotion culinaire se traduise à l'image. À côté du décor de la cuisine, nous avons donc installé une brigade de trois personnes dans une vraie cuisine : Gérard Besson, l'ancien chef étoilé du Coq Héron (c'est lui qui a réalisé cette merveilleuse recette qu'est l'Oreiller de la belle Aurore), Guy Leguay, un autre ancien chef étoilé du Ritz, et Elisabeth Scotto, une styliste culinaire qui collabore au journal *Elle*. Nous avions une exigence : il fallait que tous ces plats soient beaux mais qu'ils soient également comestibles. On voulait que « l'assiette » soit là devant les acteurs; pas de ces objets factices qu'on voit souvent dans les pubs. Le détail de ces plats, nous savions que c'était aussi une des clés de la réussite du film.

Voilà déjà plusieurs années que vous portez la double casquette de producteur et de scénariste.

Dans mon métier de producteur, j'ai toujours préféré les moments de la conception et de l'élaboration artistique d'un film, plutôt que la partie financière... Ecrire est venu finalement comme le prolongement naturel de cette préférence. Cela me permet d'aller plus loin dans les projets et dans ma collaboration avec les réalisateurs que je respecte avant tout car je n'oublie jamais que ce sont eux qui signent les films...
Actuellement j'écris avec Xavier Beauvois son prochain film, ainsi que le scénario d'un nouveau projet. Et puis heureusement je ne m'interdis pas de produire des films que je n'écris pas.

ENTRETIEN AVEC CHRISTIAN VINCENT

***Les Saveurs du palais* suit la trajectoire d'une cuisinière, Hortense, dont on fait la connaissance sur une base scientifique perdue en Antarctique où elle effectue les derniers jours d'une longue mission. Avant de découvrir qu'elle a été, durant plus de deux ans, la cuisinière privée du Président de la République à l'Élysée. L'histoire est vraiment singulière.**

Lorsque Etienne Comar m'a parlé de cette femme qu'on avait dénichée dans le Périgord pour être la cuisinière du Président, j'ai tout de suite vu qu'on tenait quelque chose d'incroyablement fort et original. J'aimais beaucoup l'idée de pénétrer dans le Palais de l'Élysée par ses sous-sols et d'y montrer ses coulisses. Mais ça ne suffisait peut-être pas à faire un film. C'est quand j'ai découvert qu'après avoir passé deux ans à l'Élysée, cette femme avait postulé pour aller travailler sur une base scientifique perdue de l'océan Antarctique que j'ai vu le film. Il y avait là deux parcours extrêmement romanesques qui offraient la possibilité d'une construction passionnante. L'occasion d'opposer deux mondes, de montrer un personnage confronté à deux univers totalement opposés.

Le début du film est assez déroutant. On est sur la base à la traîne d'une journaliste australienne qui réalise un film sur les îles de l'océan Antarctique. Et on tombe sur cette cuisinière qui ronchonne au milieu de ses fourneaux sans imaginer une seconde la vie qu'elle a pu mener auparavant.

Oui, il y a de quoi être déboussolé. Le spectateur qui pense voir un film qui se déroule à l'Élysée peut se demander où il est tombé. Qui peut bien être cette personne pas spécialement sympathique, qui vit à 12000 kilomètres de la France dans des conditions difficiles et qu'on voit peu à peu se dérider puis rire franchement lorsque les jeunes de la base

organisent un spectacle pour fêter son départ ? Le contraste avec les ors de l'Élysée me plaisait ; le télescopage de ces deux époques m'enchantait. D'un côté, on est au sommet de la pyramide, on déroule à Hortense le tapis rouge, elle a tous les honneurs, elle connaît l'état de grâce, puis tout va de mal en pis pour elle. De l'autre, on est plongé dans une nature hostile, très belle mais très rude ; elle cuisine des conserves pour une bande de scientifiques au milieu de nulle part, sans possibilité de communiquer avec l'extérieur; mais, au terme de sa mission, on la félicite, on lui dit merci. Il y a dans cette double aventure une réflexion sur la reconnaissance et aussi sur l'ingratitude.

Et un bel éloge de la cuisine. Vous-même avez la réputation d'être un cordon bleu.

J'ai toujours aimé cuisiner. Ça m'apaise. Et j'aime aussi beaucoup la compagnie des cuisiniers. J'adore les regarder travailler. C'est précis la cuisine. Ça demande pas mal de technicité et beaucoup de générosité. Pour faire à manger aux autres, il faut être généreux. Il ne faut pas être avare. Et moi, j'aime les gens généreux. En plus de cela, par certains côtés, je trouve que mon métier ressemble au leur. Je me dis parfois que le cuisinier qui construit son menu se pose les mêmes questions que moi. Comme moi, il travaille sur une matière vivante. Il joue sur les couleurs, sur les formes et sur les consistances. Il mêle le croquant et le mou, le chaud et le froid, le cru et le cuit… Il essaie à la fois de rassurer et de surprendre. Il s'appuie sur la tradition tout en cherchant à innover. Il s'arrange pour qu'un plat ne ressemble pas à un autre en variant les modes de cuisson, les accompagnements…

Le personnage d'Hortense, c'est vous ?

Oui, forcément… Son inquiétude est la même que la mienne. Cette insatisfaction d'elle-même aussi… Cette difficulté qu'elle a à recevoir des compliments alors que son métier, c'est essayer de faire plaisir aux autres… Et comme moi, parfois, elle a envie de dire : « alors, ça vous a plu ?... » Mais ça, on ne le dit jamais.
Sur cette question là, il y a un moment important pour moi dans le film. C'est le moment où le Président la fait venir dans les salons pour la remercier du déjeuner qu'elle a préparé pour ses frères et sœurs. Elle devrait être fière des compliments qui lui sont faits. Le maître d'hôtel qui a assisté à tout cela lui dit : « C'est formidable, non ? » Et bien non, ça n'est pas si formidable que cela. Dans le script, elle répondait la chose suivante, presque triste : « Si vous voulez. »
Et puis sur le tournage, je n'ai pas fait dire cette phrase à Catherine, par peur d'être trop démonstratif. Je voulais simplement qu'on la sente un peu déçue. Elle est comme ces gens qui se sont fixés un but assez élevé et qui, une fois qu'ils l'ont atteint, se disent : « Ça n'était que ça. »

Danièle Delpeuch est la seule femme à avoir jamais cuisiné à l'Élysée.

A ma connaissance, oui. Et elle n'était pas forcément la bienvenue.

Pourquoi ?

Parce qu'elle n'était pas du sérail et que c'était une femme. Elle ne s'habillait pas comme les chefs de l'époque – elle était toujours en noir. Dans les années quatre-vingt, cela ne se faisait pas. Et puis on devait trouver bizarre que tout à coup, le Président veuille qu'une femme vienne faire la cuisine à l'Élysée. Danièle a donc été la première à le faire. C'est une femme très singulière. C'est une pionnière, une aventurière, une femme qui a multiplié les expériences, les voyages à l'étranger… C'est ça qui me plaisait chez elle et pas son côté « femme au fourneau ».

Comment a-t-elle réagi au film ?

Très bien. Elle savait qu'Étienne et moi avions pris des libertés par rapport à son histoire, qu'Hortense lui ressemblait mais que ce n'était pas elle et elle était d'accord. A quelques scènes près, qui sont inspirées de son livre, tout est inventé, et à aucun moment, nous n'avons essayé de faire un travail de reconstitution historique des « années Mitterrand. » Ça n'est pas ça qui nous intéressait. L'action du film se passe d'ailleurs à une époque un peu indéterminée, qui se situe, on va dire, avant l'avènement du téléphone portable, du GPS et de la cuisine moléculaire…

Catherine Frot est incroyable dans le rôle d'Hortense.

J'ai tout de suite pensé à elle pour le rôle. Elle avait l'âge exact du personnage et ce côté terrien qui convenait parfaitement. Ce n'est pas une chochotte, Catherine Frot. On la met dans un marché à Brive et ça marche, on l'installe dans une cuisine et on y croit ! Elle est à sa place, même si elle n'est pas du tout cuisinière, même si elle ne possède pas les gestes des professionnels !

Les gestes d'Hortense, lorsqu'elle cuisine, semblent, pourtant, d'une précision quasi chirurgicale.

C'est ça le cinéma !… Mon travail de cinéaste et son travail d'actrice, c'était de faire croire qu'elle était à sa place dans une cuisine, qu'elle y était à l'aise et qu'elle avait fait ça toute sa vie… Il fallait que Catherine occupe l'espace. C'est ça qui compte ! Occuper l'espace ! Le reste est anecdotique. La cuisine est un métier très rigoureux, avec des gestes précis. Mais au final, on voit Catherine exécuter très peu de gestes techniques… On la voit faire sauter des coques dans un wok, éplucher une carotte, préparer un chou farci et c'est à peu près tout…

Aux côtés de Catherine Frot, une surprise, de taille : la présence de Jean d'Ormesson dans le rôle du Président.

Jean est arrivé au dernier moment. Au départ, il n'était pas du tout prévu. Trois jours avant qu'on ne parte tourner, l'agent du comédien qui devait tenir le rôle du Président appelle mon directeur de production pour nous dire que « untel » ne peut plus faire le film… Bon… C'est toujours un peu ça la préparation d'un film. On s'attend toujours à ce qu'une tuile vous tombe sur la tête. Donc, réunion de crise, et je dis : « pas d'acteur. » On a vu quantité d'acteurs interpréter des Présidents de la République et quelque soit le talent de ces acteurs, qu'on le veuille ou non, ça banalise. Dans mon film, le Président, on le voit très peu, mais si on veut que ses scènes dans lesquelles il apparaît aux côtés de Catherine soient marquantes, il faut surprendre… On décide donc de chercher ailleurs, parmi les figures d'intellectuels, les grands avocats… Tout ça en une demi-heure… Les noms fusent, et parmi ces noms, celui de Jean d'Ormesson… Très vite, on décide que c'est lui. Etienne Comar se charge de le contacter, je pars tourner une semaine en Islande et je le rencontre à mon retour pendant une heure. Le projet l'amuse. Il a toujours rêvé de faire l'acteur… On fait le film avec lui.

Lui avez-vous fait passer des essais ?

Bien sûr ! Il y tenait autant que nous ! Il avait beaucoup insisté sur ce sujet : s'il n'était pas bon, on abandonnait.

Et ?

La première prise - une scène assez longue -, était catastrophique. Jean était très intimidé par le dispositif du plateau et par Catherine. Et puis au fil des prises, lentement, les choses se sont améliorées. La marge de progression restait encore très grande et j'ai pensé qu'on tenait notre Président. À la fin des essais, je suis allé vers lui et je lui ai dit : « Vous êtes engagé. »

Revenons à la cuisine privée de l'Élysée. L'avez-vous visitée ?

Non, il est interdit d'aller dans la partie privée. Cette cuisine est restée longtemps désaffectée jusqu'à ce que François Mitterrand la fasse restaurer en arrivant au pouvoir. Il a ensuite demandé à faire venir un cuisinier de l'extérieur. Ce qui a été très mal vu par ceux de la cuisine centrale qui se trouvaient dépossédés de la partie la plus prestigieuse de leur travail.

Vous avez tourné la partie parisienne à l'Élysée, à Marigny, au Château de Chantilly, dans celui de Vigny, en studio à Bry-sur Marne, et on croit vraiment que le film se passe au 55, rue du faubourg Saint-Honoré.

C'est parce qu'on a eu la chance de tourner plusieurs jours à l'Élysée pendant la réunion du G20 à Cannes. Sarkozy étant absent de Paris, on nous avait accordé une autorisation assez exceptionnelle et quand Hortense arrive pour la première fois au Palais de l'Élysée, nous sommes dans le vrai décor. Tout le monde connaît cette cour d'honneur. On voit donc la voiture arriver, s'arrêter et Catherine en sortir. La scène suivante, celle où elle est reçue par le directeur de cabinet, on l'a tournée au ministère du travail… Et puis on revient au vrai perron de l'Élysée, on les voit descendre dans les sous-sols qu'on a tournés en vérité dans les sous-sols de l'école Ferrandi dans le sixième arrondissement de Paris… Et ainsi de suite. Ce qui comptait pour moi, c'était de filmer les arrivées, les sorties, la cour d'honneur ou la salle des fêtes qui sont des lieux que tout le monde connaît… Le reste était facile.

Parlons de la période où Hortense est en Antarctique.

Il était bien sûr hors de question de déplacer le tournage là-bas parce qu'il nous aurait fallu plus de quinze jours pour y aller. Nous avons donc cherché l'équivalent de ces paysages dans l'hémisphère nord, en Europe. Et c'est finalement en Islande que nous avons planté la caméra. Il y a des décors incroyables, c'est une terre vierge : pas un avion dans le ciel, pas un seul poteau électrique, pas âme qui vive - les deux tiers de la population vivent à Reykjavik. Autre avantage, les Islandais sont très habitués aux tournages : beaucoup de films américains s'y font, je pense à Clint Eastwood pour *Lettres d'Iwo Jima*. Mais les conditions sont rudes, les liaisons difficiles, le temps change tout le temps, nous avons essuyé plusieurs tempêtes et, certains jours, nous n'avons presque pas pu tourner. Lors de la scène où Hortense explique à

la journaliste australienne que c'est en Nouvelle-Zélande qu'elle a trouvé l'endroit idéal pour mettre ses truffières, il tombait des cordes et le vent soufflait à cent à l'heure. Cela ne se voit pas.

C'était un challenge pour vous d'articuler ces deux périodes qui se répondent constamment ?

C'est toujours délicat de construire un film sur deux époques différentes et avec beaucoup d'allers et retours. Il fallait que ça marche. Le film était construit sur l'opposition de ces deux univers.

On sent une immense solitude chez cette femme qui vient de passer un an sur cette base.

Oui, mais je crois qu'elle s'est complètement et volontairement coupée du monde. À l'Élysée, durant deux ans, elle était à disposition 24h sur 24h. Elle ne savait pas toujours si le Président allait manger là, on l'en informait au dernier moment. Dans le film, elle part comme un chien, sans un mot de remerciement - peut être et sans doute a-t-elle éprouvé aussi un phénomène d'usure. Et là, dans cette île perdue de l'océan Antarctique, soudain, on se met à la tutoyer, on l'applaudit, et enfin elle craque, pleure et ...rit !
Le mot important à la fin du film, c'est le mot « merci ». D'un côté, dans l'Antarctique, on lui dit merci, on la remercie au sens premier du terme, on lui témoigne qu'on apprécie ce qu'elle a fait. De l'autre côté, à l'Élysée, on la remercie au sens second du terme, on la pousse au départ, on la renvoie, on la chasse.

Quand on regarde votre filmographie, on est frappé par la diversité des sujets que vous avez abordés.

Un jour on m'a demandé pourquoi je faisais des films et j'ai répondu : «Pour ne jamais travailler»... Pour échapper à la routine du travail salarié, à sa répétition.
Le cinéma, c'est le métier qui offre le meilleur emploi du temps possible.
Il y a le temps de l'écriture, qui est parfois un moment de solitude... Le temps de la préparation qui est le temps de la découverte : on traverse des pays, on découvre des villes, des rues que l'on ne connaissait pas, on visite des appartements, on fait des rencontres... Il y a le temps du tournage qui est un moment de folie, d'angoisse et de pur bonheur... Un moment de contrôle absolu où tout vous échappe... Et pour finir, il y a le temps du montage qui est un moment de vérité : le moment où l'on est confronté à ce que l'on a fait.
Alors la diversité des sujets que j'aborde... Sans doute vient elle de là.

ENTRETIEN AVEC CATHERINE FROT

Quelle a été votre première réaction lorsqu'on vous a proposé le rôle d'Hortense ?
J'ai tout de suite senti que c'était une belle proposition ; intéressante mais pas facile. Hortense est un personnage assez peu commun. J'avoue, qu'au début, je ne savais pas très bien par quel bout l'attraper.

Ce qui n'est pas de nature à vous arrêter.
Au contraire. J'aime le challenge.

Parlez-nous de votre première rencontre avec Danièle Delpeuch.
Dès qu'il m'a parlé du projet, Etienne Comar m'a proposé d'aller lui rendre visite en Dordogne. J'étais à peine arrivée que Danièle m'emmenait faire le marché. Au moment de préparer le repas, elle m'a mis d'autorité un grand tablier et a commencé à m'initier à son travail - les gestes, la connaissance de la cuisine. Je ne suis pas une très bonne cuisinière, je devais apprendre à faire illusion, comme dans *La Tourneuse de pages*, de Denis Dercourt, lorsque je joue du piano : on pense que je joue très bien et très rapidement, alors qu'en réalité tout est fait avec le pouce et le petit doigt.

Qu'est-ce qui vous a frappée le plus chez cette femme ?
Son lieu de vie, d'abord. On est vraiment dans un contexte très ancien. Les choses sont dans leur jus - la maison, la nature, la manière dont elle fait la cuisine. Tout cela semble immuable. Ça a quelque chose de rassurant. C'est assez bouleversant de penser que cette femme qui a cuisiné durant plus de deux ans à l'Élysée vienne de là. Elle reste reliée très fort à sa maison et à l'histoire de sa maison (sa mère et sa grand-mère, toutes de grandes cuisinières). On comprend en même temps que c'est dans cette terre du Périgord qu'elle a puisé cet équilibre et ce courage qui l'anime. C'est une force

de caractère exceptionnelle. Et puis la curiosité l'a poussée à voyager et à avoir des projets de toutes sortes liés à la cuisine. Danièle est un être naturellement chaleureux, avec une puissance de travail extraordinaire qu'elle met au service du bonheur de la nourriture.

Il y a une ressemblance troublante entre vous deux.

Oui, le front, les pommettes. Mais ça n'a pas d'importance pour le film. Les gens ne la connaissent pas.

Il ne s'agit pas seulement de physique. On sent que vous partagez la même exigence d'excellence - vous en tant que comédienne et elle en tant que cuisinière.

Sa rigueur m'a fascinée et j'avoue que je me suis un peu identifiée à elle : j'aime faire mon travail d'actrice avec sérieux. J'ai incarné cette femme en absorbant à la fois toutes les émotions que j'avais perçues chez elle et en restant finalement assez près de moi. Hortense, c'est un peu Danièle et c'est un peu moi.

Comment l'avez-vous construite ?

Je voulais qu'elle soit féminine, qu'elle porte des vêtements simples mais plaisants. C'est quelqu'un qui a de l'allure : elle vient de la campagne mais elle est aussi d'ailleurs. Elle possède une autorité et une distinction naturelles. Dans son livre, Danièle parle de ses colliers, de ses chaussures à talons. Ce mélange des genres m'a beaucoup inspirée pour le choix des costumes.

Le costume, c'est important pour vous ?

C'est vital. Je ne pourrais pas porter n'importe quoi pour jouer un personnage - même le moins stylisé, même le plus réel. Je ne comprendrais plus ce que je fais. J'ai besoin de savoir pourquoi je porte ces chaussures, cette robe. J'ai besoin d'en passer par là.

Qu'elle officie dans les cuisines privées de l'Élysée ou dans celle, plus rustre, de la base où elle a échoué en Antarctique, Hortense transmet son art avec un amour infini - une précision du geste vraiment fascinante.

Tant mieux. Pour moi, tout doit être précis dans le travail d'acteur. Mais j'ai dû prendre des cours. J'ai passé une semaine auprès de Danièle Delpeuch. Elle m'a enseigné le plaisir des gestes, des couleurs et des formes de la nourriture. Et j'ai vraiment appris à réaliser un chou farci au saumon. C'était une des scènes très importantes du film : on devait me voir le préparer. Demain, je peux vous en faire un et je vous promets qu'on va se régaler !

Il y a beaucoup de poésie dans la nourriture. Poularde demi-deuil, n'est-ce pas un nom magnifique ? Et pourtant, quand on en cuisine une, il ne faut pas avoir peur de mettre la main toute entière sous la peau du poulet. C'est toute la magie de la gastronomie. On est dans les hauteurs des plaisirs de l'existence et ça, j'adhère totalement.

On a le sentiment que vous apportez tout votre passé de comédienne dans ce personnage. Cela accentue encore davantage la complexité et le mystère d'Hortense.

Peut-être parce que j'ai incarné des personnages de toutes sortes; je suis passée du tragique au comique, j'ai joué des femmes assez stylisées, presque fabriquées, comme des marionnettes. J'ai poussé très loin la naïveté et la cocasserie- chez Cédric Klapisch, dans *Un air de famille*, chez Eric-Emmanuel Schmitt, dans *Odette tout le monde*, chez Pascal Thomas. J'ai travaillé la dureté - chez Safy Nebbou, dans *L'Empreinte de l'ange*, ou chez José Alcala, dans *Coup d'éclat*. Avec ce film, j'ai l'impression de réunir ces contrastes, d'approcher quelque chose d'intime.

Dans la peau du Président de la République, Jean d'Ormesson procure un sentiment identique.

Il évoque plusieurs générations ; tout un passé politique. C'est un peu la France comme elle n'est plus. Sa présence donne une grande dimension poétique au film.

Les relations entre vos deux personnages sont assez sidérantes.

Ce qui est intéressant, c'est la simplicité avec laquelle les barrières tombent entre eux. Ils ont du plaisir à se rencontrer et à échanger autour de la cuisine. Il la regarde, elle le regarde, il n'y a aucune solennité entre eux. Hortense est une personne naturelle qui ne s'embarrasse pas de grand-chose et, quelque part, le Président la rejoint dans cette simplicité. Ni lui ni elle ne sont gênés. Ils savent tous deux pourquoi ils sont là, ils aiment leur métier et n'ont pas de comptes à rendre, contrairement aux intermédiaires qui grouillent autour d'eux, n'osent jamais parler franchement ; cette cour empruntée qui manœuvre en permanence pour briguer un poste plus en vue et qui essaie d'interférer dans leur relation - et qui y parvient d'ailleurs. Je trouve que le film en dit long sur le pouvoir, la hiérarchie, les manœuvres….

Hortense vise l'excellence. Ces bureaucrates dont vous parlez sont plutôt des médiocres.

Oui. D'ailleurs quand elle débarque à l'Élysée, elle ne comprend rien à ce ballet de technocrates. Tout ce brouhaha humain la dépasse. Elle, tout ce qu'elle veut, c'est que sa cuisine soit la meilleure possible, remplir la tâche qu'on lui a assignée et que le président soit satisfait. Et elle y met beaucoup de ferveur et de fierté. C'est une femme qui a des valeurs, qui défend son bout de gras. Elle exige la qualité.

Hortense est évincée de l'Élysée de façon très brutale.

Cette mise à l'écart est une véritable humiliation pour elle.

Je trouve très belle la lettre qu'elle écrit au Président. Elle décrit bien leur relation et elle raconte aussi sa souffrance.

Comment s'est passé votre travail avec Jean d'Ormesson ?
Nous avons cherché ensemble le meilleur. Il fallait trouver le bon ton. Comme il n'était pas acteur, ce n'était pas évident au départ mais ça l'est très vite devenu. À cause de sa vie, de ce qu'il est, Jean avait en lui la possibilité poétique d'être Président. Sur le plateau, il était comme un jeune homme. Il m'a beaucoup touchée.

On a parfois l'impression, dans les scènes de cuisine, qu'il souffle un élan presque théâtral.
D'ailleurs Christian Vincent a choisi dans les seconds rôles de très bons acteurs de théâtre, notamment Hippolyte Girardot, Laurent Poitrenaux, Charlotte Clamens… Ce sont des comédiens qui apportent beaucoup d'humanité et de cocasserie à leur personnage.

ENTRETIEN AVEC JEAN D'ORMESSON

On connaissait l'Académicien, le philosophe, l'homme de lettres et l'éditorialiste. Dans *Les Saveurs du Palais*, on découvre l'acteur. Une activité qui vous tentait, semble-t-il, depuis longtemps.

Il y a quelques années, lors d'un déjeuner à Roland-Garros où je me trouvais assis à côté de Bernard Murat, je lui avais effectivement confié qu'un de mes grands regrets était de ne pas avoir été acteur. Il m'a pris au mot et, quelques jours plus tard, m'a proposé d'interpréter le personnage du père dans une adaptation de *Mon père avait raison*, de Guitry. J'ai passé un essai qu'il a trouvé concluant, ai commencé à apprendre le rôle, Bernard Murat semblait satisfait, quand tout à coup, il me dit : « Maintenant, il va falloir vous engager pour trois mois. » Trois mois ! A l'époque, je préparais un livre et l'idée d'être bloqué si longtemps m'avait semblé effrayante. Comme le personnage du père n'apparaissait que dans le premier acte, je lui ai demandé s'il me serait possible de quitter le théâtre à 21h30. « Impossible », m'a-t-il répondu, « vous devez rester pour saluer. » Je ne pouvais pas. J'ai donc raté ce rendez-vous.

Arrive cette incroyable proposition d'interpréter le Président de la République.

Claude Rich, qui jouait *L'Intrus* d'Antoine Rault, à la Comédie des Champs-Élysées, était fatigué et venait de se désister pour le film. Etienne Comar a alors appelé mon éditrice, Malcy Ozannat, pour lui demander si cela m'intéresserait de reprendre son rôle. Elle me le passe. « Ce serait pour jouer le Président de la République dans un film de Christian Vincent », m'explique-t-il. « Réfléchissez ». « Réfléchir ? Mais je ne réfléchis pas une minute, je dis oui ! », lui ai-je répondu. J'ai rarement aussi peu hésité dans ma vie. Je crois qu'il m'a dit aussi qu'il s'agissait d'un film sur la cuisine. J'ai immédiatement pensé au *Festin de Babette*, de Gabriel

Axel, que j'avais adoré. A l'époque, j'avais écrit dans ma chronique : « Quiconque n'aime pas *Le Festin de Babette* ne peut pas être mon ami. »

Connaissiez-vous l'histoire de Danièle Delpeuch, la cuisinière de François Mitterrand, qui a inspiré le film ?
Pas du tout. J'ai fait confiance à Etienne Comar et Christian Vincent. J'avais vu *Des hommes et des Dieux*, ce film magnifique et cela me suffisait. J'ai fait la connaissance de Danièle Delpeuch un peu plus tard. C'est un sacré personnage.

Avez-vous à nouveau fait des essais ?
Oui, bien sûr ! J'aurais été désespéré de ne pas être de l'aventure. Ce dont je me rappelle surtout, ce sont les débuts du tournage, évidemment un peu difficiles. J'étais un débutant, j'avais le sentiment de ralentir tout le monde. Catherine Frot s'est montrée d'une gentillesse et d'une patience inouïe à mon égard. Je lui dois beaucoup.

Comment avez-vous préparé ce personnage de Président ?
Le scénario ne m'a pas quitté, je m'endormais même dessus. C'était utile car les scènes faisaient leur chemin dans la nuit. Je n'ai lu le livre de Danièle Delpeuch que bien plus tard. Et j'ai lu le merveilleux livre d'Edouard Nignon, *Éloge de la cuisine française*, dont le Président s'entretient avec le personnage d'Hortense, la cuisinière. Il me fallait me nourrir un peu de l'intérieur. Mais restons objectifs : ce personnage de Président, qu'on peut penser central, est tout à fait secondaire.

Vous lui insufflez un charisme extraordinaire.
N'exagérons pas tout de suite ! Étienne Comar et Christian Vincent m'avaient dit que ma petite notoriété était importante pour le rôle mais pas trop quand même. « Il ne faut pas qu'on pense : « Tiens, voilà d'Ormesson », me disaient-ils, mais, « Tiens, voilà le Président. » Moi, qui ai tendance à faire de l'humour, j'ai dû me brider un peu. On a aussi légèrement changé la couleur de mes cheveux pour que je paraisse plus crédible. Ils sont moins blancs, je n'ai pas la même coupe. Cela aide à entrer dans le personnage. Il y a un moment que j'ai adoré : je pose pour les photos officielles et je pense à la phrase de Giscard d'Estaing : « Je regarde la France au fond des yeux »…

Vous avez connu tous les Présidents de la Ve République. Vous êtes normalien, comme l'était Georges Pompidou, vous avez un nom à particule, comme Valéry Giscard d'Estaing, vous êtes un homme de droite gaulliste, comme Jacques Chirac et vous avez été lié avec François Mitterrand, avec qui vous partagiez la passion de la littérature. Vous êtes-vous inspiré d'eux pour le film ?
Très peu, j'ai un peu pensé à Pompidou qui me semblait proche du personnage, et un peu à Mitterrand auquel j'ai emprunté les lunettes que je porte lorsque je rencontre Hortense pour la première fois et que je lui dis : « Donnez-moi le meilleur de la France. » C'est le seul emprunt.
En réalité, j'ai surtout pensé à mon père. Comment se serait-il conduit en pareille circonstance ? De façon naturelle, avec quand même une ombre de dignité. Et c'est ce que j'ai essayé de rendre. Il ne fallait pas être ridicule, il ne fallait pas être pompeux mais c'est quand même le Président de la République : c'est une fonction quasi religieuse qui se mesure dans d'infinis détails, il fallait lui conférer une sorte de simplicité sacrée. L'un des problèmes de Nicolas Sarkozy est d'avoir brouillé l'image du Président.

Le film met très bien en évidence cet incroyable poids du protocole qu'Hortense bousculerait volontiers, ainsi que la toute-puissance du Président. A-t-il aimé le plat qu'on lui a servi ? L'a-t-il d'ailleurs goûté ?
Sur le tournage, je me suis souvenu des confidences d'un ami qui s'était successivement trouvé en présence de la Reine d'Angleterre puis du Président de la République. Il évoquait le sentiment de gêne mêlé de respect qu'il avait alors éprouvé. J'avais appelé cela l'*auguste malaise*. En jouant, je me disais : «Pense à l'*auguste malaise*, on peut être gai, on peut rire mais *dignitas* !»

Il y a cette scène très drôle où Hippolyte Girardot, qui interprète un conseiller, explique à Catherine Frot qu'il est absolument interdit de traverser la cour de l'Élysée. On doit faire le tour.
C'est absolument exact. Lorsque j'allais rendre visite à François Mitterrand, c'est ce que me disaient les gardes à l'entrée. « Faites le tour ! » A la fin ils me laissaient passer, mais oui, en principe, on fait le tour, on ne passe pas au milieu.

Vous évoquiez votre père, André d'Ormesson, ambassadeur de France. On imagine qu'enfant, vous êtes fréquemment descendu dans les cuisines des ambassades où vous viviez.
Bien sûr, les cuisines sont des lieux attirants, mais ma mère n'aimait pas beaucoup que j'aille déranger les gens qui travaillaient.

Vous avez également passé une partie de votre enfance au château de Saint Fargeau, où les cuisines ont la réputation d'être magnifiques.
Elles étaient bien plus belles que les salons, très abîmés au XIX^{ème} siècle. Les cuisines de la Grande Mademoiselle ont joué un rôle artistique considérable. Rappelez-vous qu'elle avait Lully comme marmiton ! Il y a vraiment un lien entre art et nourriture.

C'est précisément ce que montre *Les Saveurs du Palais*. En cherchant à atteindre la perfection, Hortense élève sa cuisine au rang d'art et lui donne même une dimension littéraire. Cuisine et art, cuisine et littérature, c'est très français et même universel. Lisez Rabelais, lisez Horace, Chateaubriand, Flaubert. Et cela dépasse les frontières : à la fin de sa vie, Rossini abandonne la musique et devient un admirable cuisinier. On lui doit le tournedos qu'on sait. On trouve aussi des liens très forts entre cuisine et politique. Cambacérès et Talleyrand s'entendaient à merveille dans ce mélange.

Vous-même, êtes-vous épicurien comme ce Président qui goûte tant la Poularde demi-deuil ?

Je suis très sensible à la nourriture. J'ai adoré la scène avec les truffes. On a dû la recommencer plusieurs fois- c'est très difficile d'être filmé lorsqu'on mange. Bilan : j'ai dû manger trois truffes et c'était délicieux. Quand j'étais jeune, j'allais quelquefois chez Bocuse ou chez Troisgros. Les grandes tables m'amusaient. Et il m'est arrivé, comme ce Président que j'interprète, de lire des recueils de littérature sur le sujet.

Parliez-vous gastronomie avec François Mitterrand ?

Nous parlions plutôt littérature et religion. La mort l'inquiétait beaucoup.

Un souvenir drôle sur ce tournage ?

Durant la préparation, la costumière me dit : « Il va vous falloir des costumes et des chemises… » Je lui ai répondu avec un peu de suffisance : « Vous savez, mes costumes ressemblent tout à fait à ceux du Président de la République, quand je vais à l'Académie, je porte même la légion d'honneur ! » Elle est venue chez moi. Effectivement, mes costumes convenaient très bien. Pour les chemises, il y a eu un petit problème, je suis un peu fétichiste sur les chemises, j'y fais graver mes initiales. Ça ne convenait pas. La production est allée commander des chemises chez Charvet. Elles ressemblaient comme deux gouttes d'eau aux miennes.

Un souvenir moins drôle ?

La scène où je descends dans la cuisine. Elle était plus difficile que les autres. J'y mange et j'y bois. Et il y a eu un problème très embêtant. Je suis un peu sourd, et les appareils que je porte sifflaient. Il m'a fallu les enlever mais du coup, je n'entendais plus ce que disait Catherine. Horrible. Ce rôle vous savez, je ne l'ai vraiment pas pris à la légère.

LISTE ARTISTIQUE

Hortense Laborie	Catherine FROT
Le Président	Jean D'ORMESSON
David Azoulay	Hippolyte GIRARDOT
Nicolas Bauvois	Arthur DUPONT
Jean-Marc Luchet	Jean-Marc ROULOT
Mary	Arly JOVER
Pascal Lepiq	Brice FOURNIER
John	Joe SHERIDAN
Coche-Dury	Philippe UCHAN
Jean-Michel Salomé	Laurent POITRENAUX
Perrières	Hervé PIERRE « sociétaire de la Comédie Française »
Arnaud Fremier	Louis-Emmanuel BLANC
David Epenot	David HOURI
Anthony	Nicolas CHUPIN

LISTE TECHNIQUE

Réalisation	Christian VINCENT
Scénario	Étienne COMAR & Christian VINCENT
Inspiré librement de la vie de	Danielle MAZET-DELPEUCH
Production	ARMADA FILMS & VENDÔME PRODUCTION
Producteurs délégués	Étienne COMAR & Philippe ROUSSELET
Coproduction	FRANCE 2 CINÉMA, WILD BUNCH
Directeur de production	Jean-Jacques ALBERT
Directeur photo	Laurent DAILLAND
Régisseur général	Didier CARREL
Son	Cyril MOISSON, Vincent GUILLON, Stéphane THIEBAUT
Casting	Aurélie GUICHARD
Montage	Monica COLEMAN
Musique originale	Gabriel YARED
1ère assistante réalisateur	Laure PREVOST
Scripte	Marianne FRICHEAU
Décors	Patrick DURAND
Costumes	Fabienne KATANY
Chef costumière	Sandrine DOUAT
Chef maquilleuse	Chantal LEOTHIER & Anne-Valérie CHIABAUT
Chef coiffeuse	Joëlle DOMINIQUE
Avec la participation de	FRANCE 2, TPS STAR, CINE +, LA BANQUE POSTALE IMAGE 5
Distributeur	WILD BUNCH DISTRIBUTION
Crédit photo culinaire	Tibo & Anouchka